Tikvice sa blitvom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**tikvica
- **1**crni luk
- **4 lista**blitve
- **2**jajeta
- **5 kašike**brašna
- **malo**soli
- **po potrebi**ulje
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Priprema

Ocistiti i narendati tikvicu. Posoliti i ostaviti da odstoji 5-10 minuta. U medjuvremenu narendati crni luk i blitvu. Kad tikvica pusti vodu ocediti i dodati ostale sastojke i napraviti smesu za prženje. U zagrejanom ulju (mast, suncokretovo ili maslinovo ulje po želji) stavljati po kašiku i pržiti sa obe strane dok ne porumeni. Prijatno!!!

Savet

Jednostavno i brzo!